



Analyse de vos pratiques de restauration

Cette étape permet d'identifier les ressources (humaines, financières, logistiques) dont vous disposez. Elle permet aussi de clarifier vos pratiques et de mettre en lumière vos points forts et les points d'amélioration.

Il sera d'autant facile à partir de cet état des lieux de conforter et faire évoluer vos objectifs, ou d'en fixer de nouveaux qui soient atteignables.

Qui est responsable de l'organisation de la restauration collective ?

Prénom, nom	
Fonction	
Coordonnées	- Téléphone : - Mel :

LE RESTAURANT DE L'ETABLISSEMENT

Nombre de convives/jour en moyenne	
------------------------------------	--

	Petit déjeuner	déjeuner	collation	dîner
Nombre de repas préparés en moyenne/jour				

Comment votre restauration est-elle gérée ?

- Autogérée
- Concédée > Nom du prestataire :
> Date de fin du marché

Comment votre restauration est-elle organisée ?

- Cuisine sur place pour les convives de l'établissement
- Cuisine sur place dont une partie de la production est consommée par les convives de l'établissement et une partie livrée à des tiers en liaison froide ou chaude

- > précisez le nombre de cuisines satellites livrées :
- > précisez le nom de ces établissements et la commune :

Repas livrés en liaison froide ou chaude

> nom de l'établissement en charge de la préparation :

> lieu (commune) où sont préparés les repas :

Dans le cas d'une gestion concédée

Souhaitez-vous par la suite plutôt :

- Poursuivre avec un prestataire et faire évoluer le cahier des charges pour une alimentation plus durable et plus saine (n'hésitez pas à nous joindre votre cahier des charges le cas échéant)
- Mettre en place une gestion directe du service de restauration

Gestion directe ou concédée, comment sont passés vos achats alimentaires/contrat de restauration ?

- Totalement en gré à gré
- Exclusivement par l'intermédiaire de marchés publics
- Dans le cadre d'un marché public avec ponctuellement des commandes hors marché, précisez :

PERSONNEL AFFECTE A LA RESTAURATION

Combien de personnes sont affectées au service restauration (préparation et service en salle)

Nombre d'équivalents temps plein exerçant un métier en cuisine	
Nombre d'équivalents temps plein affectés au service des repas	

Le site de restauration dispose-t-il des services d'un.e diététicien.ne

- Oui
- Non

Quel est le niveau de connaissance du personnel de restauration

Sur la loi egalim dont les siqo	
Sur les produits, producteurs et artisans locaux	

Quels sont les points positifs et points à améliorer pour faire progresser les approvisionnements locaux de qualité ?

Concernant la conception des repas	
Concernant la sélection des fournisseurs	
Concernant la commande des produits alimentaires	
concernant l'organisation du restaurant en cuisine	
Concernant la formation du personnel de cuisine	

Quelles sont les spécificités du régime alimentaire de vos pensionnaires ?

Avez-vous mis en place une commission menus ?

- Oui > Si oui, fréquence des réunions :
 Non

EQUIPEMENTS

La cuisine du restaurant dispose-t-elle d'une légumerie ?

(= local dédié à l'épluchage et à la préparation des fruits et légumes frais)

- Oui
 Non

De quels équipements disposez-vous en cuisine ?

- éplucheuse
essoreuse
 coupe légume
 batteur mélangeur
 cellule de refroidissement
 four basse température
 four vapeur,
 four traditionnel,
 four air pulsé
 friteuse
 plancha
 autres, précisez :

COUT DES REPAS

Si votre restauration est en gestion directe :

	Petit déjeuner	Déjeuner	Goûter	Dîner
Prix de revient global du repas (denrées, personnel, équipements...) :				
Coût matière d'un repas :				

Si votre restauration est en gestion concédée

	Petit déjeuner	Déjeuner	Goûter	Dîner
quel est le coût d'achat d'un repas ?				

APPROVISIONNEMENT**Si vous êtes en gestion directe :**

Qui prépare les commandes de matières premières ?	
Qui sélectionne les fournisseurs ? Comment s'opère cette sélection ?	
Qui passe les commandes de matières premières ?	
Quel est votre rythme de commande pour les denrées périssables	
Quel est votre rythme de commande pour les denrées non périssables	
Respectez-vous les grammages conseillés par le GEMRCN ?	
Avez-vous des contraintes (jours, horaires) pour réceptionner les livraisons	
Eventuellement, pouvez-vous aller chercher les produits chez les fournisseurs ?	

Pour la gestion concédée :

- **Avez-vous connaissance de l'origine des matières premières utilisées ?**

- Oui
- Non

- **Qui décide de l'origine des matières premières ?**

- **Des critères sur ce choix figurent-ils sur le contrat conclu avec votre prestataire ?**

- Oui
- Non

- **Avez-vous mis en place un suivi des obligations du prestataire ?**

Oui

Non

Gestion directe ou concédée : faites-vous partie d'un groupement d'achat ?

Oui > Si oui, lequel ?

Non

Sous quelle forme utilisez-vous les produits suivants ?

	Part de Frais	Part de surgelés	Part de conserve	Part de cru prêt à l'emploi	Part de cuit prêt à l'emploi	Fournisseurs, provenance, forme de contrat
Légumes						
Fruits entiers						
compotes						
Poissons et crustacés						
Viandes						
Charcuterie						
Pâtes, riz, quinoa, et autres céréales						
Légumineuses (pois chiche, lentilles, haricots secs...)						
Pâtisserie						
pain						
viennoiseries						
Biscuits et biscottes						
Soupe ou potage						
Sauces et aides culinaires						
Yaourts, fromage						

blanc, desserts lactés						
Crème, beurre, lait						
fromages						
oeufs						
autre						

Quels sont les 4 ou 5 produits que vous utilisez le plus ?

Produit	Quantité en kg (précisez si /an, /mois ou /semaine)	Fournisseurs actuels

EGALIM APPRO

Aujourd'hui quel pourcentage atteignez-vous ?

	Pourcentage en valeur (€)
en denrées bio ?	
en denrées sous autres signes de qualité ?	
en denrées locales ?	
en denrées bio et locales ?	

Que considérez-vous comme local ?

- Produits provenant de la commune
- Produits de la commune et des communes limitrophes
- Produits de Loire-Atlantique
- Produit des Pays de la Loire et départements limitrophes au 44
- Produit provenant d'un rayon de x km autour de votre établissement, précisez :

Avez-vous des fournisseurs de proximité ?

- Oui
- Non

Si oui, précisez si possible (vous pouvez rajouter des lignes si plusieurs fournisseurs ou nous fournir une liste de vos fournisseurs en annexe si vous le souhaitez) :

	Nom de l'entreprise	Catégorie de produits	Fréquence d'approvisionnement (A cocher)		Montant annuel des dépenses (environ)
Producteur local (fournisseurs de produits bruts)			quotidien		€
			hebdomadaire		
			ponctuel		
Artisan local (fournisseurs de produits transformés)			quotidien		€
			hebdomadaire		
			ponctuel		
Magasin de proximité			quotidien		€
			hebdomadaire		
			ponctuel		
Grossiste de proximité			quotidien		€
			hebdomadaire		
			ponctuel		
... ?			quotidien		€
			hebdomadaire		
			ponctuel		

Avez-vous bénéficié d'accompagnements (formation ou autre) à la préparation de menus locaux (recettes locales) ?

- Oui
 Non

Avez-vous besoin d'accompagnements (formation ou autre) à la préparation de menus locaux (recettes locales) ?

- Oui
 Non

Souhaitez-vous augmenter la part...

	Oui/Non	Avez-vous des objectifs précis ? (Oui/Non)	Si oui, précisez l'objectif en % (pour chaque, rayez la mention inutile et précisez l'année)
De denrées bio :			... % (en volume ou en valeur)

			d'ici ...
De denrées sous autres signes de qualité (label rouge, pêche durable, HVE) :			... % (en volume ou en valeur) d'ici ...
De denrées locales ?			... % (en volume ou en valeur) d'ici ...
De denrées bio et locales ?			... % (en volume ou en valeur) d'ici ...

Quelles sont les difficultés que vous rencontrez (ou pourriez rencontrer) dans un changement de vos pratiques d'approvisionnement (vers plus de produits locaux) ?	
--	--

Vos astuces pour faire face aux difficultés (prix/ressource)	
---	--

Y a-t-il eu des animations autour de ces approvisionnements ?	
---	--

EGALIM LUTTE CONTRE LE GASPI

Avez-vous déjà réalisé une démarche/initiative en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de votre service de restauration ?

- Oui
 Non

Si oui, laquelle ou lesquelles (animations, pesées, etc) ?

--

Si non, avez-vous des freins à ce sujet ?

--

Avez-vous été formé(e) sur la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

- Oui
 Non

Si oui, précisez :

--

Avez-vous un dispositif de valorisation des biodéchets de cuisine et restes de repas (compost, collecte...) ?

- Oui
 Non

Si oui, précisez :

--

QUESTIONS ANNEXES :

Utilisez-vous des contenants plastiques* pour la cuisson, la réchauffe ou le service ?

- Oui
 Non

Avez-vous mis en place des actions pour limiter l'utilisation des plastiques ?

- Oui > si oui lesquelles :
 Non

Informez-vous* les usagers de vos établissements de la qualité alimentaire et nutritionnelles des repas ?

- Oui > si oui - comment :
 - à quelle fréquence :
 - quel contenu (utilisation bio/signes de qualité... ?) :
 Non

Proposez-vous des menus végétarien* ?

- Oui > si oui - à quelle fréquence :
 - rencontrez-vous des difficultés d'acceptation : Oui Non
 - Souhaitez-vous être accompagné/formé sur ce volet : Oui Non
 Non

*la loi Egalim impose aux établissements scolaires une éviction des plastiques, une obligation d'information des usagers, un menu végétarien hebdomadaire (diversification d'apport de protéines). Cela ne s'impose pas encore aux ehpad.

Réalisez-vous des animations avec des	
---------------------------------------	--

artisans/producteurs locaux ? Autres :....	
Proposez-vous des repas à thèmes ? Développez	

Commentaires et remarques :

--